

Bardolino-Weine passen zum Sommer



DER GARDASEE zählt zu den beliebtesten Feriendestinationen in Italien. Bei meinem Besuch im Juni war die Region glücklicherweise noch nicht so überlaufen wie in der Hochsaison.

Der See ist zwar vor allem ein Paradies für Surfer und Segler, aber Genussmenschen, die gute Küche und feine Tropfen schätzen, kommen in der Gegend ebenso auf ihre Kosten. Wer auf frische, fruchtige, leichte und bekömmliche Rotweine steht, darf den Ort Bardolino und das gleichnamige Weingebiet nicht verpassen. Die Weine haben aus nicht immer nachvollziehbaren Gründen freilich wenig oder gar kein Image und stehen meistens im Schatten des benachbarten und bekannten Valpolicella.

Doch in Bardolino werden die gleichen Sorten kultiviert, vor allem Corvina, Rondinella und Molinara. Die Preise sind generell bescheiden. Es trifft aber tatsächlich zu, dass hier auch viel anonyme Massenware produziert wird. Dennoch lassen sich durchaus charaktervolle Gewächse finden, die auch ver-

wöhntere Gaumen zufriedenstellen. Zu dieser Gruppe gehören die Cantine Lenotti, deren Ursprünge bis ins Jahr 1906 zurückreichen, mit ihrem Bardolino Classico 2023. Er präsentiert sich mit einer schönen Aromatik von roten Beeren und etwas würzigen Noten, ist im Gaumen frisch, harmonisch, hat wenig Alkohol und gefällt mit einem angenehmen Trinkfluss – ein Sommerwein par excellence, der sich auch leicht gekühlt geniessen lässt. Er passt ebenso zu Pasta-Gerichten wie zu Pizza und Käse.

FRAGE DER WOCHE

Welcher Wein macht sich am besten zum neuen Bretagne-Krimi von Jean-Luc Bannalec?

– SILVIA K., per E-Mail

In unmittelbarer Nachbarschaft zur Bretagne befindet sich die Loire. Dieser Name geht auf das Bretonische zurück. «Liger» bedeutet so viel wie «königlicher Fluss». Und hier wird Wein angebaut, guter Wein sogar. So liegt es auf der Hand, zum neuesten Krimi ein Glas aus der Loire zu geniessen. Die Vielfalt der Landschaften spiegelt sich in der Vielfalt der Rebsorten wider. Jetzt im Sommer passt ein gekühlter, leichter, mineralischer Muscadet vorzüglich zur Lektüre. Wer es aromatischer mag, kommt mit einem klassischen Sauvignon blanc auf die Rechnung. Anspruchsvoll ist die weisse Sorte Chenin blanc. Wenn rot, dann bietet die Loire würzige Weine aus Cabernet franc.



Der Bardolino Classico 2023 der Cantine Lenotti besteht vor allem aus Corvina und Rondinella (Fr. 11.95; flaschenpost.ch).

PETER KELLER trinkt in den Ferien sehr oft Weine aus der entsprechenden Region. Fragen an: peter.keller@nzz.ch

Die vielleicht beste Pho der Stadt



MITTAGS IST DIE HÖLLE LOS im Zürcher Zentralhof, jedenfalls bei schönem Wetter. Dutzende haben reserviert, andere kommen spontan ins vor ein paar Monaten eröffnete «ÄN ÄN». Das Restaurant kocht nicht nur authentisch vietnamesisch, sondern nimmt auch die Esskultur des südostasiatischen Festlands in den Fokus. So stehen Mekong-Fischsalat, Kabeljau samt Ananas und Betelblättern oder Foie gras auf dem Menu. Letztgenannte verweist auf den französischen Einfluss, der in der Küche Vietnams Spuren hinterlassen hat.

Wir bleiben bei den Klassikern: knusprigen Frühlingsrollen und Pho. Die teuerste Variante zu 38 Franken wird mit 120 Gramm Rindsfilet verfeinert. Die Reisnudeln, Kräuter, Sprossen und das Fleisch kommen separat, die Suppe wird wie aus einem Bausatz zusammengestellt. Die Brühe ist klasse, das Fleisch hochwertig, und die übrigen Zutaten wirken nicht weniger attraktiv als die, die ich bei meinen Essversuchen in Vietnam erleben konnte. *Wolfgang Fassbender*

Publikum: Weltgewandte Geniesser
Design: Der Innenhof ist eine Attraktion
Gastronomie: Indochina-Küche mit Spannung

Zwischenbemerkung: Der 2000er Modetrend bringt ein weiteres Kleidungsstück zurück: die Capri-Hose. Wie es aussieht, ist sie immer noch so schwierig tragbar wie damals.



RESTAURANT ÄN ÄN, Zentralhof, Fraumünsterstr. 25, Zürich; anan.ch